Putenrollbraten in Weißwein-Sauce mit Knödeln

Mein Discounter hat jetzt zur Winterzeit wieder einige Braten im Sortiment. Ich habe einen Rollbraten gekauft, der mit Senf und Gurken gefüllt ist.

Man kann sich einen solchen Rollbraten auch selbst herstellen. Entweder lässt man sich beim Schlachter seiner Wahl ein Bratenstück in ein Netz geben, dann eben ohne Füllung. Oder man hat selbst ein Netz zur Verfügung, füllt einen Braten, rollt ihn zusammen und gibt ihn in dieses Netz.

Ich schmore den Braten eine Stunde in einer Rotwein-Sauce. Diese würze ich nur mit scharfem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Als Beilage wähle ich Knödel. Ich verwende der Einfachheit halber Knödel aus der Packung.

[amd-zlrecipe-recipe:234]

Putenrollbraten in Weißwein-Sauce mit Tagliatelle

Das ist mal wieder ganz ein Gericht nach meinem Geschmack und passend zum Motto meines Foodblogs: Fleisch, Nudeln und Sauce.

Mein Discounter hat jetzt zur Winterzeit wieder einige Braten im Sortiment. Ich habe einen Rollbraten gekauft, der mit Senf

und Gurken gefüllt ist.

Man kann sich einen solchen Rollbraten auch selbst herstellen. Entweder lässt man sich beim Schlachter seiner Wahl ein Bratenstück in ein Netz geben, dann eben ohne Füllung. Oder man hat selbst ein Netz zur Verfügung, füllt einen Braten, rollt ihn zusammen und gibt ihn in dieses Netz.

Ich schmore den Braten eine Stunde in einer Weißwein-Sauce. Diese würze ich nur mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Als Beilage wähle ich Tagliatelle.

[amd-zlrecipe-recipe:233]

Schweinelungen-Ragout in Weißwein-Sauce mit Hörnchennudeln

Viele Menschen denken, dass man das nicht machen kann, dass das nicht geht, ein Innereien-Gericht zuzubereiten. Innereien seien Abfallprodukte. Das ist leider falsch. Innereien sind lecker und schmackhaft. Sie sind nährstoff- und vitaminreich. Und sie sind obendrein noch sehr preiswert.

Hier bereite ich ein Schweinelungen-Ragout zu.

Dazu bereite ich ein Sößchen aus trockenem Weißwein zu. Ich würze die Sauce nur mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Und lasse das Ragout eine Stunde zugedeckt bei geringer Temperatur schmoren.

Die Lunge ist danach sehr weich und zart und schmeckt einfach hervorragend.

Dazu gibt es als Beilage Hörnchennudeln.

[amd-zlrecipe-recipe:228]

Pferdebraten in Gemüse-Sauce mit Hörnchennudeln

Ich liebe Pferdefleisch. Diesmal bereite ich einen Pferdebraten zu.

Die Sauce bilde ich aus Gemüse wie Wurzel, Lauchzwiebel, Schalotte, Knoblauchzehen und Champignons. Und selbst zubereitetem Gemüsefond.

Gewürzt wird nur mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Als Beilage wähle ich Hörnchennudeln.

Der Pferdebraten ist nach einer Stunde Schmorzeit zart und fein und nicht zu trocken.

Die Sauce gelingt schmackhaft und sehr aromatisch.

[amd-zlrecipe-recipe:168]

Schweinebraten in scharfer Birne-Mohn-Sauce mit Hörnchennudeln

Viel Sauce …

Vor einigen Tagen ist mir die Kombination Birne–Mohn in der zubereiteten Tarte gut gelungen. Die beiden Zutaten eignen sich auch für eine Sauce für Fleisch und Pasta. Aber nicht nur süß, sondern mit Chilipulver, um die Sauce süß-scharf zuzubereiten.

Ich habe den Schweinebraten wieder mit Niedrigtemperatur zubereitet, wie er beim vorherigen Gericht sehr gut gelungen ist. Ich würze ihn auch diesmal weder vor noch nach dem Garen nicht, denn die Sauce ist würzig genug.

Dazu gibt es als Beilage Hörnchennudeln.

Zutaten für 2 Personen:

Für das Fleisch:

- 500 g Schweinebraten

Für die Sauce:

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Mohn-Mischung (etwa 60 g)
- 1 reife Birne
- ¼ TL gemahlenes Bih Jolokia Chili
- trockener Weißwein
- 50 ml Sahne
- 50 ml Gemüsefond
- Salz
- Butter

Für die Pasta:

- 250 g Hörnchennudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Stdn.

Backofen auf 80 ºC Umluft erhitzen und Braten in einer kleinen Auflaufform auf mittlerer Ebene für 2 Stunden in den Backofen geben.

30 Minuten vor Ende der Garzeit Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Stiel der Birne entfernen. Birne schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Dann in kleine Stücke schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Mohn-Mischung dazugeben und mit anbraten. Birnenstückchen dazugeben. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Sahne dazugeben. Dann Fond. Chili dazugeben. Mit Salz würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen. Dann mit dem Pürierstab oder Kartoffelstampfer

die Birnenstückchen pürieren oder zerkleinern. Sauce auf etwa die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Abschmecken.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Auflaufform aus dem Backofen herausnehmen. Braten auf ein Schneidebrett geben, tranchieren und jeweils 3–4 Scheiben auf einen Teller geben. Pasta dazugeben. Sauce großzügig über Bratenscheiben und Pasta verteilen.

Gefüllte Putenoberkeule mit Hörnchennudeln

Die gefüllte Putenoberkeule lässt sich sehr schön anrichten

Ich hatte eine Putenoberkeule gekauft, ganze 1,2 kg. Und ich entschied mich, seit langer Zeit einmal wieder, sie zu

entbeinen. Ich hatte gleich überlegt, gefüllte Putenoberkeule zuzubereiten. Und das Entbeinen ergab zwei Fleischstücke, von denen ich das eine quer fülle wie in diesem Rezept. Und das zweite eignet sich gut, um es längs zu füllen. Dies jedoch dann in einem anderen Rezept.

Mein Rat: Für das Entbeinen ein wirklich scharfes Entbeinmesser verwenden.

Wer als Arbeitsgerät einen Fleischklopfer in der Küche hat, kann die Putenoberkeule auf einem Schneidebrett vor dem Füllen noch etwas flach klopfen.

Ich fülle die Putenoberkeule mit einigen Gemüsestiften, frischen Kräutern und für etwas Würze frisch geriebenem Parmesan. Die gegarte Putenoberkeule hat nach dem Zerteilen in zwei Teile sogar den Vorteil, dass man jedes Teil mit den Gemüsestiften der Füllung nach oben schön auf jeweils einem Teller anrichten kann.

Beim Entbeinen kann das Fleisch manchmal nicht komplett zusammenhängend sein und etwas „stückig“. Aus diesem Grund wickle ich die gefüllte Putenoberkeule für mehr Stabilität in einige Scheiben roher Schinken und binde sie dann mit Küchengarn zusammen. Bauchspeckscheiben habe ich keine vorrätig.

Ich gare die gefüllte Putenoberkeule in einer dunklen Mehlschwitze im Bräter im Backofen.

Dazu gibt es Pasta als Beilage.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Putenoberkeule
- 8 Scheiben roher Schinken
- Salz
- weißer Pfeffer
- Küchengarn

Für die Füllung:

- Etwas Zucchini
- Etwas roter Paprika
- Etwas Wurzel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- einige Zweige Thymian
- einige Zweige Oregano
- Parmesan

Für die Sauce:

- 2 EL Mehl
- 300 ml Gemüsefond
- 1 EL Butter

- 250 g Hörnchennudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 30 Min.

Zucchini, Paprika und Wurzel putzen und jeweils etwa 10 dünne Stifte in der Breite der zu füllenden Putenoberkeule zuschneiden. Lauchzwiebel putzen und im Ganzen belassen. Knoblauchzehen schälen und in dünne Stifte schneiden.

Schinkenscheiben überlappend längs auf ein Schneidebrett legen. Drei Stück Küchengarn längs unter die Schinkenscheiben ziehen. Putenoberkeule längs auf die Schinkenscheiben legen. Putenoberkeule mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan auf einer feinen Küchenreibe fein darüber reiben. Gemüsestifte mischen, Kräuterzweige dazugeben und alles quer in die Mitte der Putenoberkeule geben. Knoblauchstifte in die Füllung mischen. Putenoberkeule zusammenrollen und mit dem Küchengarn zusammenbinden.

Backofen auf 200 ºC Umluft erhitzen.

Butter in einem Bräter erhitzen. Mehl dazugeben und unter ständigem Rühren braun anbraten. Fond dazugeben, aufkochen

lassen und alles verrühren.

Gefüllte Putenoberkeule mit der Überlappungsstelle nach unten in den Bräter und diesen auf mittlerer Ebene zugedeckt in den Backofen geben. Wenn alles die Temperatur des Backofens angenommen hat und die Sauce köchelt, Temperatur auf 180 ºC Umluft herunterdrehen und Putenoberkeule ab da 30 Minuten garen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Bräter aus dem Backofen herausnehmen. Putenoberkeule auf ein Schneidebrett geben, Küchengarn entfernen und Putenoberkeule quer in zwei Teile schneiden. Man kann nun die Kräuterzweige entfernen, dann zerfallen aber die Putenoberkeulenstücke mit der Füllung etwas. Am besten richtet man die Putenoberkeulenstücke mit der Anschnittseite nach unten und der nach oben ragenden Gemüsestifte-Füllung auf jeweils einem Teller an und entfernt die Kräuterzweige beim Essen.

Pasta zu den Putenoberkeulenstücken geben. Sauce abschmecken, über die Pasta geben und alles servieren.

Schulterbraten in Bier-Merrettich-Sauce auf Pasta

Herrlicher Braten mit Champignons, Pasta und Sauce

Ich hatte ja noch eine Flasche Hefeweißbier übrig. Für die Zubereitung wählte ich einen Schweineschulterbraten mit Knochen, etwa 600 g schwer, eine 3–4 cm dicke Scheibe mit Kruste. Da ich auch noch Meerrettich-Frischkäse übrig hatte, versuchte ich diese Variante, mit dem Bier und Frischkäse eine schmackhafte Sauce zuzubereiten. Eine halbe Peperoni, im Ganzen in der Sauce mitgegart, liefert etwas Schärfe. Für mehr Aroma sorgen frische Kräuter wie Lorbeer, Thymian und Rosmarin. Letztere Zutaten werden nach dem Garen wieder aus der Sauce genommen. Dazu gibt es Hörnchennudeln als Pasta.

Zutaten für 2 Personen:

- 600 g Schweineschulterbraten (mit Knochen)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 3 große, weiße Champignons
- ½ Peperoni
- 0,33 l Hefeweißbier
- 150 g Meerettich-Frischkäse
- 1 Scheibe Zitrone (Bio, mit Schale)

- 2 frische Lorbeerblätter
- einige Zweige frischer Thymian
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Hörnchennudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Peperoni putzen und im Ganzen lassen. Champignons vierteln. Zitronenscheibe halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Braten auf beiden Seiten jeweils einige Minuten anbraten, damit er ein wenig kross wird. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Öl in einem großen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin etwas andünsten. Champignons dazugeben und mit anbraten. Braten hinzugeben, ebenso den mittlerweile ausgetretenen Bratensaft. Mit dem Bier ablöschen. Frischkäse dazugeben und im Bier auflösen. Peperoni, Zitronenscheibe und Kräuter im Ganzen dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Braten herausnehmen, den Knochen entfernen und den Braten halbieren. Entweder den Braten warmstellen und die Sauce alleine reduzieren. Oder der Einfachheit halber den Braten in die Sauce zurücklegen und dann die Sauce unzugedeckt bei mittlerer Temperatur 30 Minuten reduzieren.

Schmeckt sehr lecker

15 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten. Peperoni, Zitronenscheibe und Kräuter aus der Sauce nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Bratenstücke auf zwei Teller geben, Pasta daneben geben und großzügig von der Sauce darüber verteilen.

Hackfleisch-Gemüse-Mischung auf Pasta

Hackfleisch mit Speck und Gemüse auf Hörnchennudeln

Ein einfach zuzubereitendes Gericht. Es benötigt nur wenig Vorbereitung und kocht sich dann etwa 1 Stunde von alleine. Eine Mischung von Hackfleisch, Speck und einigem Gemüse. Ich wollte das Gericht richtig scharf haben und verwendete eine halbe, rote Habanerõ. Dazu gibt es als Pasta Hörchennudeln.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Hackfleisch (gemischt)
- 50 g Speck
- ½ Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Stück Ingwer
- 1 großer, brauner Champignon
- ½ rote Paprika
- 2 Tomaten
- etwas Lauch
- ½ rote Habanerõ
- 1 TL scharfer Senf
- 150 ml trockener Rotwein

- 150 ml Gemüsefond
- Butter
- Hörnchennudeln
- Parmesan

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std. 10 Min.

Lecker, mit viel Sauce und Parmesan

Speck in kurze Streifen schneiden. Zwiebel, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und kleinschneiden. Habanerõ ebenfalls kleinschneiden. Champignon halbieren und in Scheiben schneiden. Tomaten, Paprika, Lauchzwiebel und Lauch putzen. Tomaten und Paprika in kleine Stücke schneiden. Lauchzwiebel und Lauch in Ringe schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen. Hackfleisch, Speck, Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel, Habanerõ und Champignon darin einige Minuten anbraten, bis sich etwas Flüssigkeit gebildet hat. Das restliche Gemüse dazugeben. Mit Rotwein ablöschen. Fond dazugeben. Ebenfalls den Senf. Gut verrühren und zugedeckt bei

geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten. Sauce abschmecken. Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Hackfleisch-Gemüse-Mischung mit Sauce darüber verteilen. Etwas frisch geriebenen Parmesan darüber geben.

Rinderschmorbraten in Pilz-Speck-Sauce auf Pasta

Braten, Pasta, leckere Sauce

Ein klassisches Sonntagsessen (für die ganze Familie): Ein Braten mit Nudeln und schöner Bratensauce. Nur dass dieser Braten bei mir eben nicht mittags um 12 h zur besten Essenszeit auf den Mittagstisch kommt, sondern abends zur besten Spielfilmzeit. Eben dann, wenn ich am meisten Zeit habe und in Ruhe kochen kann. Der Braten bekommt bei mir ganze 2

Stunden Schmorzeit, als Zugaben zur dunklen Bratensauce verwende ich frische Champignons und Speck. Und bei den Nudeln greife ich zu den gestrigen Hörnchennudeln. Ein Rezept, bei dem man eigentlich nichts falsch machen kann, klassisch, erprobt und bodenständig.

Das Gericht kocht sich auch fast von alleine und ist sehr lecker. Der Braten ungewöhnlich zart und wohlschmeckend und die Sauce mit Champignons und Speck äußerst gelungen. Leider hat der Schmorbraten einen großen Flechsenstreifen in der Mitte, was ja durchaus schmackhaft ist, aber das Foto ist eben leider nichts … für das Fotoalbum. Dafür kommt aber gleich beim ersten Anrichten für das Foto viel Sauce mit auf den Teller.

Es hat sich wieder bewahrheitet, beim Kochen am Herd eine Kochschürze zu tragen – besonders wenn man sonntags ein helle Seidenhose trägt.

Zutaten für 2 Personen:

- 800 g Rinderschmorbraten
- 1 Zwiebel
- 1 große Knoblauchzehe
- 40–50 g Speck
- 2–3 große, braune Champignons
- ein Stück Ingwer
- 2 TL scharfer Senf
- 1 Zweig Rosmarin
- trockener Rotwein
- 500 ml Bratenfond
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Hörnchennudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Stdn. 10 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden. Pilze in dünne Scheiben schneiden. Speck in kurze Streifen schneiden. Ingwer ungeschält im Ganzen belassen. Öl in einem großen Topf erhitzen und den Braten auf beiden Seiten kross anbraten. Herausnehmen und Gemüse und Speck in den Topf geben und einige Minuten anbraten. Braten wieder dazugeben. Mit einem Schuss trockenem Rotwein ablöschen. Rosmarinzweig halbieren und neben beide Seiten des Bratens legen. Senf und Ingwerstück hineingeben. Fond dazugeben, alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren lassen.

Zum Ende der Garzeit Hörnchennudeln nach Anleitung zubereiten. Ingwer aus der Sauce nehmen. Sauce mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und abschmecken. Braten herausnehmen, in Scheiben schneiden und auf zwei große Teller verteilen. Pasta jeweils daneben geben und großzügig die Pilz-Speck-Sauce darüber verteilen.